



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: Top Caramello
Codice: f.9404014.5383002.0221154

Peso Netto: 950 g

INGREDIENTI:
sciropo di glucosio
zucchero caramellato (19%)
acqua
amido modificato
aromi

Istruzioni per l'uso: A piacimento

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: 75

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Proteine, %: 0

Carboidrati, %: 75

di cui zuccheri, %: 52

Grassi, %: 0

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 1000/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): assenti/0,1g

Coliformi (UFC): assenti/0,1g

Salmonella (UFC): assente/25g

Shelf life: 60 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

Data revisione: 17/12/2014

MM166 revisione n. 3

SHELF LIFE:

Data di stampa: 16/01/2015

Giuseppe Severi
Fabbri 1905 S.p.A. – Laboratorio Chimico
FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 276
Tel. 051/6501401
Partita IVA 00281980375